

《期間限定》フランスの伝統菓子でエイプリルフールを楽しむ  
**鯛をかたどったパイのお菓子「ポワソン・ダヴリル」**

期間：2019年3月25日(月)～4月2日(火) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



ユーモラスな表情をした鯛をかたどった「ポワソン・ダヴリル」



エグゼクティブ シェフ パティシエ  
徳永 純司

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:野村 昭彦)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、フランスではエイプリルフールの日に食す習慣のある魚型のパイのお菓子「ポワソン・ダヴリル」(\*)を期間限定で販売いたします。

エグゼクティブ シェフ パティシエの徳永によるポワソン・ダヴリルは、例年ヒラメをイメージした姿で販売していましたが、今年は、日本では「めでたい」につながり縁起がよいとされる魚・鯛をモチーフにしてご用意いたしました。全体的に体が丸みを帯び、大きな目をしたかわいらしい鯛のポワソン・ダヴリルは、パイ生地の土台にチーズのフランを流し入れて焼き上げ、グレープフルーツを一面に敷き詰めた上にシブーストクリームをのせました。最後に表面をキャラメリゼして色目をつけ、より立体的に仕上げています。チーズにさわやかなグレープフルーツの酸味がバランス良く合い、表面のキャラメリゼの香ばしさとばりばりの食感も楽しめます。

ご家庭でのお祝いのお席に、またプレゼントやお土産にもおすすめのスイーツです。

\*ポワソン(Poisson)ダヴリル(d'Avril)は、フランス語でそれぞれ「魚」「4月」を意味し、フランスではエイプリルフールに魚をモチーフにしたパイやケーキなどのスイーツを食する習慣があります

**<徳永純司プロフィール>**

1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪の ミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブ シェフ パティシエに就任。

----- <概要> -----

【提供期間】 2019年3月25日(月)～4月2日(火)

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック/1F

【時間】 11:00～20:00

【内容・料金】 **ポワソン・ダヴリル ¥2,900** ※税金別

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通) [www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/)

---

## インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、70年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾーツで、グラマラスなInterContinental Life。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)

IHGグローバルサイト: [www.ihg.com](http://www.ihg.com)

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: [www.anaihg.com](http://www.anaihg.com)